

Année 2023-2024

Menus du restaurant d'application La Côte d'Opale

Lycée et UFA Le Hurle – Vent

1 Avenue Jean Moulin BP 68 76470 Le Tréport

Tél. : 02.35.86.80.77 Fax: 02.35.86.87.08

Mesdames, Messieurs,

Afin de faciliter le bon déroulement des cours, nous vous demandons de bien vouloir respecter les horaires d'accueil et de fin de service :

les mercredi et jeudi midi: **déjeuner Brasserie à 12,50€ ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*

le mardi soir : **dîner Gastronomie à 19,50 € ouvert de 19h à 21h30 (Départ)
*(heure maximale d'arrivée : 19h15)**

le vendredi midi : **déjeuner Brasserie à 11,00€ ouvert de 12h à 13h40 (Départ)*

Le menu pour les enfants de moins de 12 ans sera facturé 7 € le midi et 10€ le soir.

Pour les réservations, merci de me contacter au 0640388625 le matin uniquement du lundi au vendredi.

Semaine du 18 Mars 2024 au 22 Mars 2024

LUNDI 18/03/2024	MARDI 19/03/2024	MERCREDI 20/03/2024	JEUDI 21/03/2024	VENDREDI 22/03/2024
		DEJEUNER à 19,50€		
PFMP	ATELIER EXPERIMENTAL	MENU SURPRISE DE CCF BLANC POUR LES PREMIERES SERVICE	PFMP	CCF CUISINE2
 <p>Une présentation réalisée par nos élèves(2019)</p>	PFMP		 <p>Nos élèves sur une prestation extérieure.(2017)</p>	

Semaine du 25 Mars 2024 au 29 Mars 2024

LUNDI 25/03/2024	MARDI 26/03/2024	MERCREDI 27/03/2024	JEUDI 28/03/2024	VENDREDI 29/03/2024
		DEJEUNER à 19,50€		
PFMP	ATELIER EXPERIMENTAL	<p style="text-align: center;">Menu tour de France</p> <p>Pinchos (Nouvelle aquitaine)</p> <p>Spatzle aux légumes et saucisse de Strasbourg (Grand Est)</p> <p>Loup rôti flambé au pastis, riz de Camargue, fondue de poivrons, sauce au vin de Bandol (PACA)</p> <p>Brie de Meaux farcie (Ile de France)</p> <p>Douillon, caramel au beurre salé d'Isigny (Normandie)</p>	PFMP	ELEVES EN ENTREPRISE
	PFMP			
<p><i>Les vœux du Maire au Tréport(2018)</i></p>			<p><i>Un dressage réalisé par nos élèves(2019)</i></p>	

Semaine du 01 Avril 2024 au 05 Avril 2024

LUNDI 01/04/2024	MARDI 02/04/2024	MERCREDI 03/04/2024	JEUDI 04/04/2024	VENDREDI 05/04/2024
		DEJEUNER à 19,50€		
FERIE	ATELIER EXPERIMENTAL	MENU SURPRISE DE CCF POUR LES PREMIERES SERVICE	PFMP	CCF PSR 2 en Service
 <p>Un dessert glacé de nos élèves(2019)</p>	PFMP		 <p>Nos élèves à Noël (2018)</p>	

Semaine du 08 Avril 2024 au 12 Avril 2024

LUNDI 08/04/ 2024	MARDI 09/04/2024	MERCREDI 10/04/2024	JEUDI 11/04/2024	VENDREDI 12/04/2024
		DEJEUNER à 19,50€		DEJEUNER à 11,00€
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	MENU SURPRISE DE CCF POUR LES PREMIERES SERVICE	RESTAURANT RESERVE POUR L'ACCUEIL DES BENEFICIAIRES DES RESTOS DU COEUR	SALADE FACON PERIGOURDINE VOLAILLE FARCIE SAUCE CHAMPIGNONS ET RIZ NOIR CHOUX CHANTILLY
	DÎNER à 25,50€			
 <p>La soirée Astérix et Obélix (2018)</p>	<p>SOIREE à thème pour la réalisation d'un projet pédagogique à CLECY</p> <p>Menu proposé ultérieurement</p>		 <p>Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	

Semaine du 15 Avril 2024 au 19 Avril 2024

LUNDI 15/04/ 2024	MARDI 16/04/2024	MERCREDI 17/04/2024	JEUDI 18/04/2024	VENDREDI 19/04/2024
		BRUNCH à 12,50€		
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	<p>Brunch comme un dimanche</p> <p>Un jus de fruit frais pressé et une boisson chaude</p> <p>Pancake, sirop d'érable, banane</p> <p>Avocado toast et saumon fumé</p> <p>Salade carotte, mangue, cacahuètes</p> <p>Œuf, bacon, saucisse, haricots blancs</p> <p>Fromage blanc, granola, coulis</p> <p>Salade de fruits frais de saison</p>	<p>RESTAURANT RESERVE A L'ACCUEIL DES PARTICIPANTS DE LA JOURNEE DE L'INSERTION</p>	ORAUX CCF CUISINE 2
	<p>PREPARATION DU PROJET PEDAGOGIQUE DE CHEF D'OEUVRE</p>			 <p>VACANCES DE PRINTEMPS</p>

Semaine du 06 Mai 2024 au 10 Mai 2024

LUNDI 06/05/ 2024	MARDI 07/05/2024	MERCREDI 08/05/2024	JEUDI 09/05/2024	VENDREDI 10/05/2024
ATELIER EXPERIMENTAL	ATELIER EXPERIMENTAL	FERIE	FERIE	PONT DE L'ASCENSION
 <p>Un dessert glacé de nos élèves(2019)</p>	<p>RESTAURANT FERME (PONT DE L'ASCENSION)</p>		 <p>Nos petits fours frais sucrés maison (2019)</p>	

LES ELEVES ET TOUTE L'EQUIPE PEDAGOGIQUE DE LA RESTAURATION DU
LYCEE PROFESSIONNEL LE HURLE-VENT VOUS REMERCIENT DE VOS
ENCOURAGEMENTS ET DE VOTRE PARTICIPATION FIDELE AUX ACTIVITES
DU RESTAURANT D'APPLICATION AU FIL DE TOUTES CES ANNEES.

NOUS SOMMES IMPATIENTS D'AVOIR LE PLAISIR DE VOUS RETROUVER A
NOUVEAU DANS NOTRE RESTAURANT POUR LA SUITE DE NOS AVENTURES
CULINAIRES.

A TRES BIENTÔT.